



## ***SALBANELLO***

Cette cuvée est le résultat d'un assemblage harmonieux à base de Cabernet et Malbec. 15% des raisons sont vinifiés en macération carbonique. La délicate souplesse du Malbec et la riche étoffe du Cabernet se marient parfaitement pour créer un vin agréable, équilibré et parfait pour toute occasion. Il répond à l'exigence à boire un vin jeune, frais et fruité aux repas modernes, souvent constitués par un seul plat ou tapas.

### **Caractéristiques organoleptiques:**

**Robe:** rouge rubis brillant

**Nez:** Gouleyant, frais et fruité avec des notes de groseille et framboise.

**Arômes de bouche:** vin souple, équilibré et structuré; la finale est particulièrement veloutée.

### **Accompagnements:**

Il accompagnera parfaitement les plats méditerranéens légers, les poissons gras comme la morue, les volailles, les plats tomatés très épicés et les croustilles.

### **Degré d'alcool:**

11,5% Vol.

**Température de service:** 14° C.

Il doit se servir frais comme un Loire rouge.

